KitchenAid®

FOURS ÉLECTRIQUES ENCASTRÉS DOUBLES ET SIMPLE À CONVECTION

Guide d'utilisation et d'entretien

Pour des questions concernant le produit, composer le **1-800-461-5681**, pour pièces, accessoires, installation et service, le **1-800-807-6777** ou visitez notre site web à....
www.kitchenaid.com/canada

Table des matières 2

MODÈLES YKEBS107 YKEBS177 YKEBS208 YKEBS278
4451953B

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DU FOUR 3
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES 5
TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE 6
Affichages 6
Mise en marche 6
Annulation/arrêt du four inférieur, annulation/arrêt du four supérieur et annulation/arrêt 6
Horloge 7
Signaux sonores 7
Fahrenheit et Celsius 7
Minuterie 7
Verrouillage des commandes 8
Commande de température du four 8
Mode Sabbat 8
UTILISATION DU FOUR 10
Papier d'aluminium 10
Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson 10
Ustensiles de cuisson 10
Thermomètre à viande 11
Évent(s) du four 11
Cuisson au four et rôtissage 11
Cuisson au four par convection 12
Rôtissage par convection 12
Cuisson au gril maximum et économique 13
Cuisson au gril par convection 15
Repas complet par convection 16
Conversion de la température de convection 17
Déshydratation 18
Levée du pain 19
Sonde thermométrique 19
Cuisson minutée 20
ENTRETIEN DU FOUR 21
Programme d'autonettoyage 21
Nettoyage 23
Lampes du four 24
Porte du four 24
DÉPANNAGE 25
ASSISTANCE OU SERVICE 26
GARANTIE 28

SÉCURITÉ DU FOUR

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠ DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles ou de dommages lors de l'utilisation du four, il convient d'observer certaines précautions élémentaires dont les suivantes :

- Installation appropriée – S'assurer que le four est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où le four est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque du four.
- Porter des vêtements appropriés – Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation du four.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'eau pour éteindre un feu de graisse – Étouffer le feu ou les flammes ou utiliser des extincteurs polyvalents à produits chimiques secs ou un extincteur à mousse.
- Utiliser seulement des mitaines sèches de four – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou un tissu épais.
- Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de remplacer un plat.
- Ne pas faire chauffer des contenants fermés – L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.
- Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.
- Placement des grilles du four – Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré, lorsque le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser des mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.
- Remisage dans le four – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés dans un four.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

■ NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR – les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures de four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures. Ces surfaces comprennent les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures, les portes du four, et les hublots des portes du four.

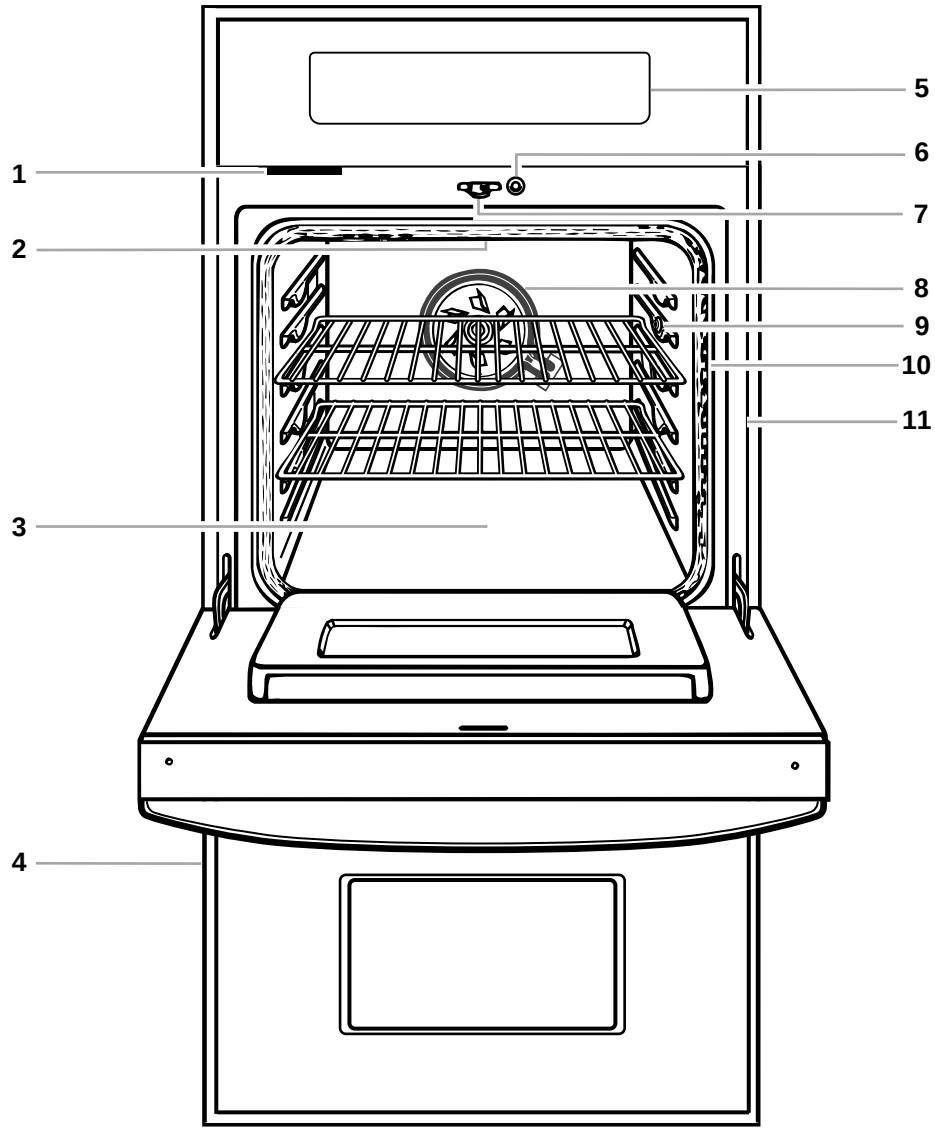
Fours autonettoyants :

- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour l'étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser les produits commerciaux de nettoyage de four – On ne doit pas utiliser un produit commercial de nettoyage de four ou un enduit de protection des surfaces internes du four quel qu'en soit le type, sur les surfaces du four ou les surfaces voisines.
- Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant d'exécuter le programme d'autonettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Ce manuel concerne différents modèles. Le four que vous avez acheté peut avoir certaines ou toutes les pièces et caractéristiques indiquées. Les emplacements et les apparences des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre exactement à ceux de votre modèle.



1. Évent du four
2. Éléments du gril (non illustré)
3. Élément de cuisson au four (dissimulé dans le panneau du plancher)
4. Four inférieur (sur les modèles de fours doubles)
5. Commandes électroniques du four
6. Interrupteur automatique de la lampe du four
7. Loquet de verrouillage du four
8. Élément de cuisson par convection et ventilateur (dans le panneau arrière)
9. Douille de la sonde thermométrique (fours simple et supérieur)
10. Joint
11. Plaque signalétique du numéro de modèle et du numéro de série (sur la glissière à droite)

Pièces et caractéristiques non illustrées

Lampes des fours

Troisième grille du four

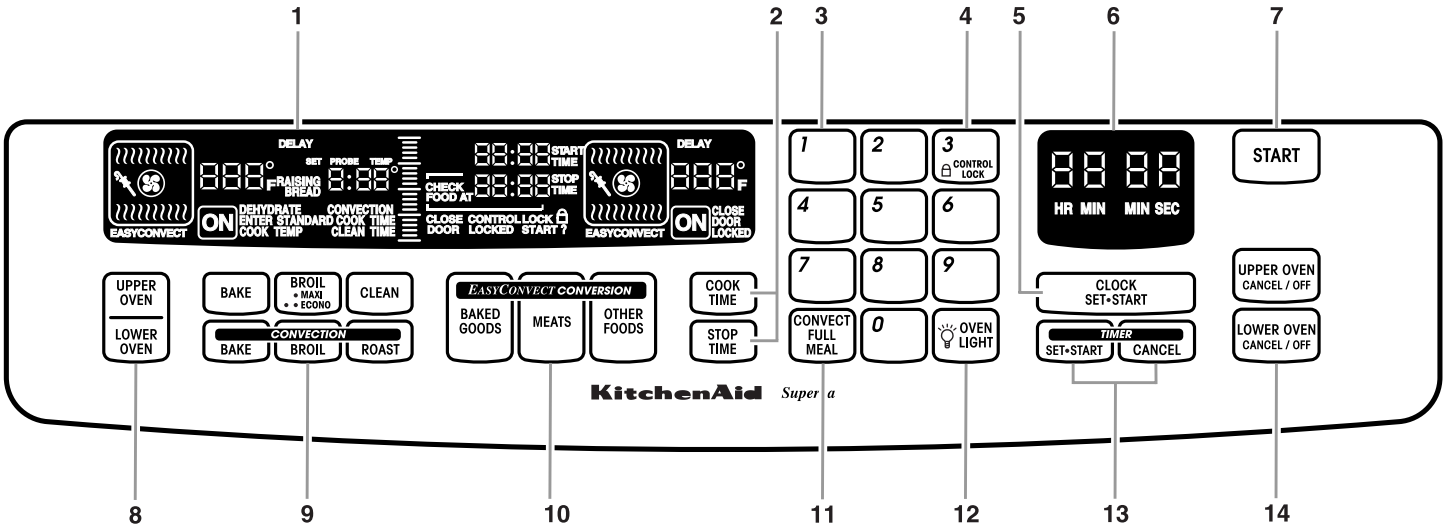
Lèchefrite et grille

Grille de rôtissage

Sonde thermométrique

TABLEAU DE COMMANDE ÉLECTRONIQUE

Ce manuel concerne différents modèles. Le four que vous avez acheté peut avoir certaines ou toutes les pièces et caractéristiques indiquées. Les emplacements et les apparences des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre exactement à ceux de votre modèle.



1. Affichage du four
2. Cuisson minutée
3. Touches numériques
4. Verrouillage des commandes
5. Horloge
6. Affichage de l'heure du jour, minuterie
7. Mise en marche
8. Sélecteurs de four supérieur ou inférieur (sur les modèles de fours doubles)
9. Réglages du four
10. Conversion de la température de convection
11. Repas complet par convection
12. Lampe du four
13. Minuterie
14. Annulation/arrêt du four supérieur (sur les modèles de fours doubles) Annulation arrêt (sur les modèles de four simple)

Affichages

Lorsque l'alimentation électrique est fournie en premier à l'appareil, toutes les indications sur les affichages s'allumeront pendant 5 secondes. Puis, "PF" apparaîtra sur l'affichage et une heure du jour apparaîtra sur l'affichage de l'heure du jour. Appuyer sur LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation / arrêt du four inférieur), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation / arrêt du four supérieur) ou CANCEL OFF (annulation arrêt) pour remettre l'affichage du four à zéro.

À tout autre moment, lorsque "PF" apparaît une panne de courant est survenue. Appuyer sur LOWER OVEN CANCEL / OFF, UPPER OVEN CANCEL / OFF ou CANCEL OFF et régler de nouveau l'horloge si nécessaire.

Affichage du four

Quand le(s) four(s) sont utilisés, l'affichage indique la température du four, le(s) source(s) de chaleur et l'heure de mise en marche. Sur les modèles de fours doubles, cet affichage indiquera également quel four est en voie d'être réglé. Le symbole de la cavité du côté gauche est celui du four supérieur et le symbole de la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

De plus, durant la cuisson minutée, cet affichage montre une barre verticale, un compte à rebours et l'heure d'arrêt (si entrée).

Si "Err" apparaît sur l'affichage du four, une touche incorrecte a été appuyée. Appuyer sur LOWER OVEN CANCEL / OFF, UPPER OVEN CANCEL / OFF ou CANCEL OFF et faire de nouveau votre entrée.

Lorsque les fours ne sont pas utilisés, l'affichage est sans indication.

Affichage de l'heure du jour, minuterie

Cet affichage montre l'heure du jour ou le compte à rebours de la minuterie.

Mise en marche

La touche START (mise en marche) active toutes les fonctions du four à l'exception de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode Sabbat. Si cette touche n'est pas appuyée dans l'intervalle de cinq secondes après avoir appuyé sur une touche, "START?" apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur comme rappel. Si cette touche n'est pas appuyée dans l'intervalle de cinq minutes après avoir appuyé sur une touche, l'afficheur du four retournera au mode inactif (sans indication) et la fonction programmée sera annulée.

Annulation/arrêt du four inférieur, annulation/arrêt du four supérieur et annulation/arrêt

Les touches LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four inférieur), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) et CANCEL OFF (annulation/arrêt) arrêtent les fonctions respectives du four à l'exception de l'horloge, de la minuterie, du verrouillage des commandes et du mode Sabbat. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même après que soit appuyé, selon de la température du four.

Horloge

Cette horloge indique 12 heures et ne montre pas a.m. ou p.m.

Réglage :

Avant le réglage, s'assurer que le(s) four(s), la minuterie et la cuisson minutée sont désactivés. L'horloge peut être réglée quand le(s) four(s) sont en marche, toutefois, l'heure de mise en marche disparaîtra.

1. Appuyer sur CLOCK SET · START (réglage de l'horloge - mise en marche).
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler l'heure du jour.
3. Appuyer sur CLOCK SET · START (réglage de l'horloge - mise en marche) ou START (mise en marche).

Pour enlever/remettre l'heure du jour sur l'affichage : appuyer sur CLOCK SET · START (réglage de l'horloge - mise en marche) pendant 5 secondes. Répéter pour afficher de nouveau. L'heure ne devrait pas nécessiter d'être réglée de nouveau.

Signaux sonores

Les signaux sont sonores et indiquent ce qui suit :

Un signal sonore

- Appui correct sur une touche
- Le four est préchauffé
- Une fonction a été entrée

Trois signaux sonores

- Appui incorrect sur une touche

Quatre signaux sonores

- Fin de programme
- Les signaux sonores de rappel qui se répètent à chaque minute après les signaux de fin de programme

Volume des signaux sonores

Le volume est préréglé au niveau élevé, mais peut être changé pour un niveau plus bas.

Changement : Appuyer sur la touche numérique "7" pendant cinq secondes. Un signal sonore sera entendu et "Snd Lo" apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur pendant trois secondes. Répéter pour revenir à "Snd Hi".

Tous les signaux sonores (modèles de fours doubles)

Tous les signaux sonores ci-dessus sont préréglés, mais peuvent être désactivés.

Pour activer/désactiver : appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fera entendre et "Snd OFF" apparaîtra sur l'affichage du four pendant 3 secondes. Répéter pour revenir à "Snd On".

Signaux sonores des touches (modèles de four simple)

Les signaux simples signalant une touche correcte sont préréglés, mais peuvent être désactivés.

Pour activer/désactiver : appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt) pendant 5 secondes. Un signal sonore se fera entendre et "Snd oFF" apparaîtra sur l'affichage du four pendant 3 secondes. Répéter l'opération pour revenir à "Snd on".

Signaux sonores de fin de programme et de rappel

Les signaux sonores de la minuterie, de la cuisson minutée, de la fin de programme et de rappel sont préréglés, mais peuvent être désactivés. Toutefois, sur les modèles de fours doubles, si tous les signaux sonores ont été désactivés, les signaux de fin de programme et de rappel ne peuvent pas être activés indépendamment.

Pour activer/désactiver les signaux sonores : appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson) jusqu'au son d'un signal sonore et l'affichage de "EOC OFF". Répéter pour réactiver. "EOC On" apparaîtra sur l'affichage.

Signaux de rappel seulement

Les signaux de rappel de la minuterie et les signaux sonores de rappel de cuisson minutée sont préréglés, mais peuvent être désactivés. Toutefois, sur les modèles de fours doubles, si tous les signaux sonores ont été désactivés, les signaux sonores de rappel ne peuvent pas être désactivés indépendamment.

Pour activer/désactiver les signaux sonores : appuyer sur TIMER SET · START (réglage de la minuterie - mise en marche) jusqu'au son d'un signal sonore et l'apparition de "nAg OFF" sur l'affichage. Répéter pour réactiver. "nAg On" apparaîtra sur l'affichage.

Fahrenheit et Celsius

La température est préréglée au mode Fahrenheit, mais peut être changée au mode Celsius.

Pour le changement : Appuyer sur BROIL · MAXI · · ECONO pendant 5 secondes. Un signal sonore sera entendu et "C" apparaîtra sur l'afficheur pendant trois secondes. Répéter pour revenir au mode Fahrenheit. "F" apparaîtra sur l'affichage pendant 3 secondes.

Au mode Fahrenheit, "°F" suit la température du four.

Au mode Celsius, seulement "°" suit la température du four.

Minuterie

La minuterie peut être réglée en minutes et secondes ou en heures et minutes et compte à rebours la durée de cuisson réglée. La minuterie ne met pas en marche ni n'arrête le four.

Réglage :

1. Appuyer sur TIMER SET · START (minuterie - mise en marche).

   Appuyer de nouveau pour passer entre MIN/SEC et HR/MIN.

   Si aucune action n'est prise après une minute, l'afficheur du four supérieur retournera à l'heure du jour.
2. Appuyer sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson.
3. Appuyer sur TIMER SET · START ou START (mise en marche).

   Si la touche n'est pas appuyée en moins de cinq secondes, l'afficheur retournera à l'heure du jour et la fonction programmée sera annulée.

   Quand le temps réglé est écoulé, "END" (fin) apparaîtra sur l'affichage et si la fonction est désactivée, des signaux sonores de fin de programme se feront entendre, puis un signal sonore de rappel se fera entendre à chaque minute.
4. Appuyer sur TIMER CANCEL (annulation de la minuterie) à tout moment pour annuler la minuterie et/ou arrêter les signaux de rappel.

   * Rappel : si une touche Cancel Off (annulation - arrêt) est appuyée, le four respectif s'éteindra.

   La durée peut être réglée de nouveau durant le compte à rebours en répétant les étapes ci-dessus.

Verrouillage des commandes

Le verrouillage des commandes désactive les touches du tableau de commande pour empêcher l'utilisation non désirée du/des four(s). Le verrouillage des commandes restera réglé après une panne de courant si le réglage a été effectué avant la panne.

Lorsque le tableau de commande est verrouillé, seulement les touches CLOCK SET · START (réglage de l'horloge - mise en marche), TIMER SET · START (réglage de la minuterie - mise en marche), TIMER CANCEL (annulation de la minuterie) et OVEN LIGHT (lumière du four) fonctionneront si elles sont appuyées pendant une seconde. Sur les modèles à four simple, la touche CANCEL OFF (annulation arrêt) fonctionnera également si on appuie dessus pendant une seconde.

Avant le verrouillage, s'assurer que le(s) four(s), la minuterie, la cuisson minutée et le mode Sabbat sont désactivés. Sur les modèles de fours doubles, le verrouillage des commandes peut se régler si le(s) four(s) sont en marche. Le(s) four(s) s'éteindront automatiquement. Appuyer sur une touche Cancel/Off (annulation/arrêt) pour remettre l'affichage à zéro.

Le verrouillage des commandes est préréglé déverrouillé, mais peut être verrouillé.

Pour verrouiller/déverrouiller les commandes : appuyer sur la touche 3 CONTROL LOCK (verrouillage des commandes) jusqu'à ce que "CONTROL LOCK" et une image d'un cadenas apparaissent sur l'affichage après trois secondes. Répéter pour déverrouiller et éliminer "CONTROL LOCK" de l'affichage.

Commande de température du four

IMPORTANT : Ne pas utiliser un thermomètre pour mesurer la température du four parce que l'ouverture de la porte du four et le programme de l'élément ou du brûleur peuvent donner des lectures incorrectes.

Le(s) four(s) fournissent des températures précises, toutefois, ils peuvent cuire plus rapidement ou plus lentement que votre ancien four, de sorte que le calibrage de la température peut être ajusté. Il peut être changé en Fahrenheit ou en Celsius.

Un signe moins veut dire que le four sera plus froid du nombre de degrés affiché. Aucun signe signifie que le four sera plus chaud du nombre de degrés affiché. Utiliser le tableau suivant comme guide.

AJUSTEMENT °F (AJUSTEMENT °C)	CUIT LES ALIMENTS
5° à 10°F (3° à 6°C)	...un peu plus
15° à 20°F (9° à 12°C)	...modérément plus
25° à 35°F (15° à 21°C)	...beaucoup plus
-5° à -10°F (-3° à -6°C)	...un peu moins
-15° à -20°F (-9° à -12°C)	...modérément moins
-25° à -35°F (-15° à -21°C)	...beaucoup moins

Pour ajuster le calibrage de la température du four :

1. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) pendant environ 5 secondes jusqu'à ce que l'affichage du four indique la température actuelle, par exemple, "0°F CAL COOK TEMP" (puissance de chauffage à 0°F), si le réglage n'a pas déjà été ajusté.
2. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur) pour choisir le four.

   Chaque intensité du four peut être réglée indépendamment.
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) et BROIL · MAXI · · ECONO pour diminuer la température en tranches de 5°F (3°C). L'ajustement peut être réglé entre 35°F (21°C) et -35°F (-21°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche).

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet au four de demeurer sur un réglage de cuisson au four jusqu'à ce qu'il soit désactivé. Un mode Sabbat minuté peut être réglé pour garder le four allumé pendant une partie seulement du Sabbat.

Lorsque le mode Sabbat est programmé, les touches numériques fonctionnent. Sur les modèles de four simple, CANCEL/OFF (annulation/ arrêt) et START (mise en marche) fonctionnent. Sur les modèles de fours doubles, UPPER et LOWER OVEN (four supérieur et inférieur) et UPPER et LOWER OVEN CANCEL/OFF (annulation/arrêt du four supérieur et inférieur) fonctionnent également.

Aucun signal sonore ne sera entendu et les affichages ne montreront aucun message ou changement de température. Les icônes de source de chaleur apparaîtront sur l'affichage du four pendant tout le mode Sabbat.

Lorsque la porte du four est ouverte ou fermée, la lampe du four ne s'allume pas ou ne s'éteint pas et les éléments chauffants ne s'allument pas ou ne s'éteignent pas immédiatement.

Si une panne de courant survient pendant que le mode Sabbat est réglé, le four retournera au mode Sabbat dans un temps de cuisson non minuté à une température de 350°F (177°C).

Pour activer :

Avant de pouvoir régler le mode Sabbat de manière régulière, le(s) four(s) doivent être activés avec un réglage d'une seule durée. Sur les modèles de fours doubles, les étapes suivantes permettent d'activer les deux fours.

1. Sur les fours doubles, ouvrir la porte du four supérieur. Sur les fours simples, ouvrir la porte du four.
2. Sur les fours doubles, appuyer sur UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur). Sur les fours simples appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt).
3. Appuyer sur les touches numériques 7, 8, 9, 6, dans cet ordre.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   "SAb On" apparaîtra sur l'affichage. Appuyer sur une touche Cancel/Off (annulation/arrêt) pour remettre l'affichage à zéro.
5. Fermer la porte du four.

Pour désactiver :

Il est possible de désactiver la fonction permettant de régler le mode Sabbat. Lorsque le mode Sabbat est désactivé, il est impossible de le régler normalement à moins de le réactiver. Sur les modèles de fours doubles, suivre les instructions suivantes pour désactiver les deux fours.

1. Sur les fours doubles, ouvrir la porte du four supérieur. Sur les fours simples, ouvrir la porte du four.
2. Sur les fours doubles, appuyer sur UPPER OVEN CANCEL/ OFF (annulation/arrêt du four supérieur). Sur les fours simples, appuyer sur CANCEL OFF (annulation/arrêt).
3. Appuyer sur les touches 7, 8, 9, 6, dans cet ordre.
4. Appuyer sur UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou CANCEL OFF (annulation/arrêt).

   “SAb OFF” apparaîtra sur l’affichage. Appuyer sur la touche Cancel/Off (annulation/arrêt) pour remettre l’affichage à zéro.
5. Fermer la porte du four.

Réglage régulier, non minuté :

1. Sur les fours doubles uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Chaque four peut être réglé indépendamment.
2. Appuyer sur OVEN LIGHT (lumière du four) pour le choix désiré.
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

   Appuyer sur les touches pour entrer une température autre que 350°F (177°C). Le four peut être réglé entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
4. Appuyer sur START (mise en marche).
5. Appuyer sur la touche numérique 6 pendant près de 5 secondes jusqu’à ce que "SAb ON" apparaisse sur l’affichage du four.
6. Pour désactiver le mode Sabbat sur le(s) four(s) à tout moment, appuyer sur la touche numérique 6 pendant près de 5 secondes jusqu’à ce que "SAb ON" disparaisse de l’affichage de l’écran.

Réglage régulier, minuté :

1. Sur les fours doubles uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Chaque four peut être réglé indépendamment.
2. Appuyer sur OVEN LIGHT (lumière du four) pour le choix désiré.
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four).

   Appuyer sur les touches pour entrer une température autre que 350°F (177°C). Le four peut être réglé entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).
4. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée du mode Sabbat, jusqu’à 9 heures 59 minutes.
6. Sur les fours doubles uniquement, lors du réglage du second four, répéter l’opération de 1 à 5.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

   L’heure de départ, l’heure d’arrêt et la barre verticale du compte à rebours apparaîtront sur l’affichage.

   Sur les fours doubles, seules les heures du four supérieur apparaîtront. Lorsque l’heure d’arrêt du four supérieur est atteinte, l’affichage montrera les heures du four inférieur s’il a été réglé pour un temps plus long que le four supérieur.

   Appuyer sur la touche numérique 6 pendant près de 5 secondes jusqu’à ce que "SAb ON" apparaisse sur l’affichage du four.
8. Lorsque le temps d’arrêt est atteint, le four s’éteindra automatiquement.
9. Pour désactiver le mode Sabbat sur le(s) four(s) à tout moment, appuyer sur la touche numérique 6 pendant près de 5 secondes jusqu’à ce que "SAb ON" disparaisse de l’affichage du four.

Changement de température

La température du four peut être changée lorsque le(s) four(s) sont au mode Sabbat. Aucun signal sonore ne sera entendu et l’affichage ne changera pas. Les éléments chauffants ne s’allumeront pas ou ne s’éteindront pas pendant un certain temps, pendant 16 à 24 secondes, après avoir appuyé sur START (mise en marche). Le changement de température du four peut prendre jusqu’à une demi heure.

Les touches numériques de 1 à 0 représentent les températures. Utiliser le tableau suivant comme référence.

**TOUCHES NUMÉRIQUES	TEMPÉRATURES DU FOUR
1	170°F (75°C)
2	200°F (95°C)
3	250°F (120°C)
4	275°F (135°C)
5	300°F (150°C)
*6	325°F (163°C)
7	350°F (177°C)
8	375°F (191°C)
9	400°F (204°C)
0	450°F (232°C)

**Appuyer sur les touches numériques pendant au moins une seconde.

*Lorsque la touche numérique 6 est utilisée, il faut s’assurer d’appuyer sur la touche pendant seulement 1 seconde car cette touche peut aussi désactiver le mode Sabbat.

Pour changer la température :

1. Sur les fours doubles uniquement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur) pendant au moins 1 seconde.

   Chaque four peut être réglé indépendamment.
2. Appuyer sur la touche numérique appropriée du tableau pendant au moins une seconde.
3. Appuyer sur START (mise en marche) pendant au moins 1 seconde.

UTILISATION DU FOUR

Papier d'aluminium

IMPORTANT : Ne pas garnir le fond du four avec tout type de papier d'aluminium, garnitures ou ustensiles de cuisson car le fini du fond du four subira des dommages permanents.

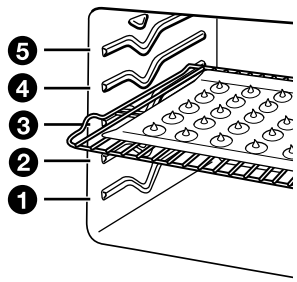
- Ne pas recouvrir la totalité de la grille avec une feuille d'aluminium parce que la circulation de l'air et la performance générale du four diminueront.
- Pour récupérer les résidus de renversement, placer une feuille de papier d'aluminium sous la grille sur laquelle le mets est placé. Veiller à ce qu'elle déborde d'environ 1 po (2,5 cm) tout autour du plat et à ce que les bords soient relevés.

Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson

IMPORTANT: Ne jamais placer les aliments ou les ustensiles de cuisson directement sur la porte du four.

GRILLES

Positionner les grilles avant d'allumer le four. Ne pas déplacer les grilles sur lesquelles repose un ustensile de cuisson. S'assurer que les grilles sont de niveau. Pour retirer une grille, tirer jusqu'à la position d'arrêt, soulever le bord avant et sortir. Utiliser le schéma et le tableau suivants comme guide de positionnement des grilles pour des aliments précis.



ALIMENT	POSITION(S) DES GRILLES
Tartes congelées, gros rôtis, dindes et gâteaux aux anges	1 ou 2
Gâteaux Bundt, la plupart des pains éclairs, pains à la levure, mets en sauce et viandes	2
Biscuits, muffins, gâteaux et tartes non congelées	2 ou 3

USTENSILES DE CUISSON

L'air chaud doit pouvoir circuler autour de l'aliment pour le cuire uniformément, de telle sorte qu'il faut laisser 2 po (5 cm) entre les ustensiles de cuisson et les parois du four. Se servir du tableau suivant comme guide.

NOMBRE D'USTENSILES	POSITION SUR LA GRILLE
1	Centre de la grille.
2	Côte à côte ou légèrement décalés.
3 ou 4	Dans les coins opposés sur chaque grille. Décaler les ustensiles de cuisson de sorte qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre.

Ustensiles de cuisson

Le matériau des ustensiles de cuisson affecte les résultats de cuisson. Suivre les recommandations du fabricant et utiliser le format d'ustensiles recommandé dans la recette. Se servir du tableau suivant comme guide.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Aluminium légèrement coloré ■ Croûtes légèrement dorées ■ Brunissage égal	■ Utiliser la température et la durée recommandées dans la recette.
Aluminium foncé et autres ustensiles de cuisson avec fini foncé, terne et/ ou antiadhésif ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut réduire les températures de cuisson de 25°F (15°C). ■ Utiliser la durée de cuisson suggérée. ■ Pour les tartes, pains et mets en sauce, utiliser la température et la durée recommandées dans la recette. ■ Placer la grille au centre du four.
Tôles à biscuits isolées ou moules à cuisson ■ Brunissage faible ou non existant à la base	■ Placer à la troisième position au bas du four. ■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Acier inoxydable ■ Croûtes dorées, légères ■ Brunissage inégal	■ Peut nécessiter d'augmenter le temps de cuisson.
Plats en grès ■ Croûtes croustillantes	■ Suivre les instructions du fabricant.

USTENSILES DE CUISSON/ RÉSULTATS	RECOMMANDATIONS
Plats en verre, vitrocéramique ou céramique allant au four ■ Croûtes brunes, croustillantes	■ Peut réduire la température de cuisson de 25°F (15°C).

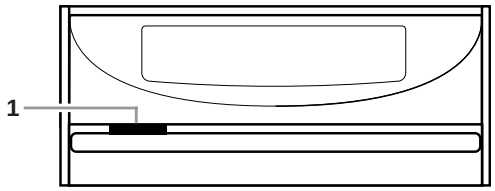
Thermomètre à viande

Sur les modèles sans sonde thermométrique, toujours se servir d'un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson de la viande ou de la volaille. C'est la température interne qui importe et non l'apparence. Il n'y a pas de thermomètre à viande fourni avec cet appareil.

- Insérer le thermomètre au centre de la partie la plus épaisse de la viande ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine. La pointe du thermomètre ne doit pas toucher le gras, l'os ou le cartilage.
- Après une première lecture, enfoncer ½ po (2 cm) de plus et faire une autre lecture. Si la température est plus basse, faire cuire la viande ou la volaille plus longtemps.
- Vérifier le porc et la volaille à deux ou trois endroits.

Évent(s) du four

Modèles de fours simple et doubles



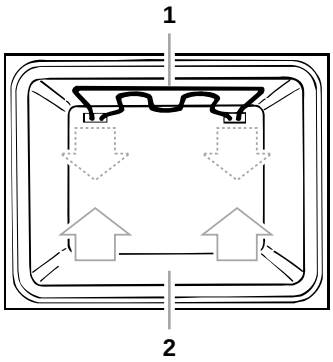
1. Évent du four supérieur

Modèles de fours doubles seulement

1. Four supérieur
2. Évent du four inférieur
3. Four inférieur

Ne pas obstruer ni couvrir l'évent du four car il permet à l'air chaud et à l'humidité de s'échapper du four. Son obstruction nuirait à la circulation adéquate de l'air et affecterait les résultats de cuisson et de nettoyage. Ne jamais placer près de l'évent du four des produits en plastique, en papier ou autres articles qui pourraient fondre ou brûler.

Cuisson au four et rôtissage



1. Éléments du gril
2. Élément de cuisson au four (dissimulé dans le panneau inférieur)

Durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments de cuisson au four et du gril s'allument et s'éteignent par intermittence afin de maintenir constante la température du four.

Si la porte du four inférieur est ouverte durant la cuisson au four ou le rôtissage, les éléments du gril s'éteindront immédiatement et l'élément de cuisson au four s'éteindra au bout de deux minutes. Ils reviennent en fonction une fois la porte fermée.

Cuisson au four ou rôtissage :

Avant la cuisson au four et le rôtissage, placer les grilles tel qu'indiqué à la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors du rôtissage, il n'est pas nécessaire d'attendre que le four soit préchauffé avant de placer l'aliment au four, excepté si la recette le recommande.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four) (facultatif).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 350°F (177°C). La température de cuisson au four peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   "Lo" apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur si la température réelle du four est inférieure à 170°F (77°C).

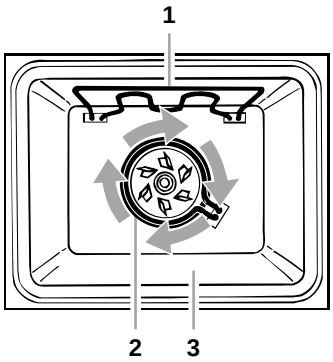
   Lorsque la température réelle atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four inférieur indiquera l'augmentation de température par tranches de 5°.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) sera entendu.

4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au four par convection

(four simple, supérieur et, sur certains modèles, inférieur)



1. Éléments du gril
2. Élément de convection et ventilateur
3. Élément de cuisson au four (dissimulé dans le panneau du plancher)

Lors du préchauffage pour la cuisson par convection, les éléments de convection et du gril et, sur certains modèles, l'élément de cuisson au four chauffent tous la cavité du four. Après le préchauffage, l'élément de convection et, sur certains modèles, l'élément de cuisson au four s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir constante la température du four. Le ventilateur fait constamment circuler l'air chaud.

Si la porte du four inférieur est ouverte durant la cuisson par convection ou le préchauffage, les éléments du gril et de convection et le ventilateur s'éteindront immédiatement. Sur certains modèles, l'élément de cuisson au four s'éteindra après deux minutes. Ils reviendront en fonction une fois la porte fermée.

- Pour des résultats de cuisson idéale, ne pas utiliser du papier d'aluminium.
- Réduire la température des recettes de 25°F (14°C). La durée de cuisson peut aussi nécessiter d'être réduite. Voir le livre de recettes fourni avec cet appareil et la section "Conversion de la température de convection" pour plus de renseignements.

Cuisson au four par convection :

Avant la cuisson au four par convection, placer les grilles d'après la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Lors de l'utilisation de deux grilles, placer aux positions de grille 2 et 4. Lors de l'utilisation des trois grilles, placer aux positions 1, 3 et 5.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur CONVECTION BAKE (cuisson au four par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 300°F (150°C). La température de cuisson au four par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   "Lo" apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur si la température du four est au-dessous de 170°F (77°C).

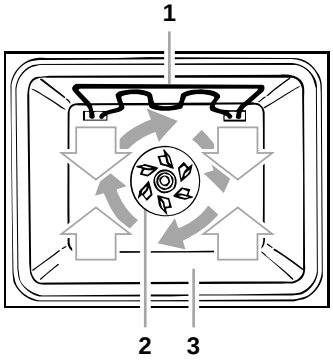
   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four inférieur montrera l'augmentation de la température du four par tranches de 5°.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) sera entendu.

4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou, sur certains modèles, LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.

Rôtissage par convection

(four simple, supérieur et, sur certains modèles, inférieur)



1. Éléments du gril
2. Ventilateur de convection
3. Élément de cuisson au four (dissimulé sous le panneau du plancher)

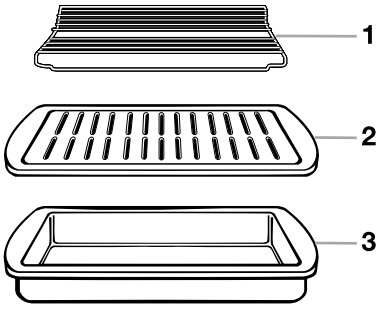
Durant le rôtissage par convection, les éléments de cuisson et de gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir constante la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

Si la porte du four inférieur est ouverte durant le rôtissage par convection, les éléments du gril et le ventilateur s'arrêteront immédiatement. L'élément de cuisson s'éteindra après 2 minutes. Ils reviennent en fonction lorsque la porte est fermée.

- Pour des résultats de cuisson idéale, ne pas utiliser de papier d'aluminium.
- Il peut être nécessaire de réduire le temps de cuisson. Pour les volailles, réduire de 25°F (14°C) la température indiquée sur la recette. Voir le livre de recettes fourni avec cet appareil et la section "Conversion de la température de convection" pour plus de renseignements.

Rôtissage par convection :

Avant le rôtissage par convection, placer les grilles tel qu'indiqué dans la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson". Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant de placer l'aliment, excepté si la recette le recommande. Utiliser la grille à rôtissage au-dessus de la lèchefrite et de sa grille.



1. Grille à rôtissage
2. Grille pour cuisson au gril
3. Lèchefrite du gril

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côte droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

   Utiliser les touches numériques pour entrer une température autre que 300°F (150°C). La température de rôtissage par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

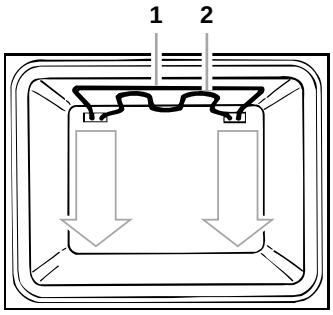
   "Lo" apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur si la température réelle du four est au-dessous de 170°F (77°C).

   Lorsque la température réelle du four atteint 170°F (77°C), l'afficheur du four inférieur indiquera les augmentations de température par tranches de 5°.

   Lorsque la température réglée est atteinte, un signal sonore (si activé) sera entendu.

4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou, sur certains modèles, LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.

Cuisson au gril maximum et économique



1. Élément extérieur du gril
2. Élément intérieur du gril

La cuisson au gril utilise la chaleur radiante directe du ou des élément(s) du four pour cuire les aliments.

Lors de la cuisson au gril maximum, les deux éléments du gril (extérieur et intérieur) chauffent. Lors de la cuisson au gril économique, seul l'élément intérieur chauffe. Utiliser la cuisson économique au gril pour de petites quantités d'aliments.

L'élément ou les éléments s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir constante la température du four.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson au gril, l'élément ou les éléments du four s'éteindront automatiquement et reviendront en fonction une fois la porte fermée.

Le changement de température lors de la cuisson au gril permet un contrôle plus précis de la cuisson. Plus la température est basse, plus la cuisson est lente. Les coupes plus épaisses et les pièces de viande, poisson et volaille de forme inégale peuvent mieux cuire si vous utilisez des températures de cuisson plus basses.

- Utiliser seulement la lèchefrite et la grille fournies avec l'appareil. Elles sont conçues pour écouler l'excès de jus à la surface de cuisson et aident à prévenir les éclaboussures et la fumée.
- Pour un écoulement approprié, ne pas couvrir la grille avec du papier d'aluminium. Le fond de la lèchefrite peut être garni de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage.
- Enlever l'excès de gras pour réduire les éclaboussures. Entailler la graisse au contour pour l'empêcher de se cintrer.
- Retirer la grille jusqu'à la butée d'arrêt avant de tourner ou d'enlever les aliments. Utiliser des pinces pour tourner les aliments afin d'éviter la perte de jus. Des coupes très minces de poisson, volaille ou viande peuvent ne pas nécessiter d'être tournées.
- Après la cuisson au gril, retirer la lèchefrite lors de l'enlèvement de l'aliment. Des gouttes cuiront sur la lèchefrite si on laisse celle-ci dans un four encore chaud, ce qui rend le nettoyage plus difficile.

Cuisson au gril :

Avant la cuisson au gril, placer la grille tel qu'indiqué dans le tableau de cuisson au gril.

Placer l'aliment sur la grille de la lèchefrite et placer la lèchefrite au centre de la grille du four de telle manière que le côté plus long soit parallèle à la porte du four. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant de placer l'aliment excepté si la recette le recommande.

Fermer la porte.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur BROIL · MAXI · · ECONO (cuisson au gril - maximum - économique).

   Appuyer une fois pour cuisson maximum et deux fois pour cuisson économique.

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 500°F (260°C). La cuisson au gril peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température du four réglée apparaîtra sur l'afficheur du four jusqu'à ce que le four soit désactivé.

4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU DE CUISSON AU GRIL

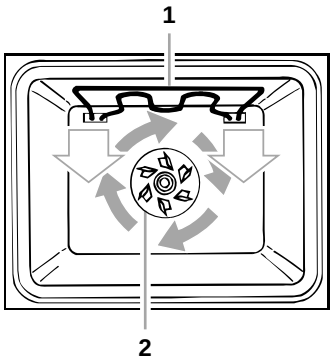
Pour les meilleurs résultats, placer les aliments à 3 po (7 cm) ou plus des éléments de cuisson au gril. Les temps sont approximatifs et peuvent être ajustés aux goûts individuels et aux aliments. La position recommandée des grilles est numérotée du bas (1) vers le haut (5). Pour le schéma, consulter la section "Positionnement des grilles et des ustensiles de cuisson".

ALIMENT	POSITION DE LA GRILLE	TEMP.	TEMPS DE CUISSON minutes
Bifteck 1 po (2,5 cm) d'épaisseur saignant à point bien cuit	 4 4 4	 500°F (260°C)	 16 21 25
1½ po (4 cm) d'épaisseur saignant à point	 4 4	 500° F (260°C)	 23 28
*Boulettes de viande hâchée ½ po (1,25 cm) d'épaisseur à point	 5	 500° F (260°C)	 8-12
Côtelettes d'agneau 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	400° F (204°C)	18-20
Côtelettes de porc 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	4	450° F (232°C)	25-28
Foie de veau ½ po (1,25 cm) d'épaisseur	4	350° F (177°C)	10-12
Poisson ½ po (1,25 cm) d'épaisseur 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	 3 3	 350° F (177°C)	 20 20-22
Poulet morceaux avec os	 3	 500° F (260°C)	 32
Saucisses de Francfort	4	500° F (260°C)	8
Tranche de jambon, ½ po (1,25 cm) d'épaisseur 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	 4 4	 500° F (260°C)	 10-12 20-22

* Placer jusqu'à 12 boulettes, espacées de manière égale, sur la grille de cuisson au gril.

Cuisson au gril par convection

(four simple, supérieur et, sur certains modèles, inférieur)



1. Éléments du gril
2. Ventilateur

Durant la cuisson au four par convection, les éléments du gril s'allument et s'éteignent par intermittence pour maintenir la température du four et le ventilateur fait circuler constamment l'air chaud.

Si la porte du four est ouverte durant la cuisson par convection, les éléments du gril et le ventilateur s'arrêtent immédiatement. Ils reviennent en fonction une fois la porte fermée.

Cuisson au gril par convection :

Avant la cuisson au gril par convection, voir la section "Cuisson au gril maximum et économique" pour des renseignements généraux sur la cuisson au gril. Placer la grille tel qu'indiqué dans le livre de recettes fourni avec ce four.

Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes. Placer les aliments sur la grille de la lèchefrite, puis placer la lèchefrite au centre de la grille de four, avec le côté le plus long de la lèchefrite en parallèle à la porte du four.

Fermer la porte.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur CONVECTION BROIL (cuisson au gril par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 450°F (232°C). La température de cuisson au gril par convection peut être réglée entre 170°F et 500°F (77°C et 260°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température du four choisie apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur jusqu'à ce que le four soit éteint.

4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou, sur certains modèles, LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.

Repas complet par convection

(four simple, supérieur et, sur certains modèles, inférieur)

Le programme Convect Full Meal (repas complet par convection) propose onze programmes de cuisson par convection. Une seule touche programme le four, la température du four et la durée de cuisson ou la température de sonde. Une touche permet de régler son propre programme et de le garder en mémoire pour utilisation future. Utiliser le tableau suivant comme guide.

TOUCHE/ RÉGLAGE DU FOUR	TEMP. DU FOUR	DURÉE DE CUIS-SON ou TEMP. SONDE	TYPE D'ALIMENTS ou DE REPAS
Préréglé, non modifiable			
***1** Cuisson par convection	325°F (163°C)	1 h	Repas 1 : Pain de viande aux épinards et ricotta, pommes de terre au four et gâteau aux pommes
***2** Rôtissage par convection	325°F (163°C)	1 h 30 min.	Repas 2 : Poitrine de dinde farcie au pesto, patates douces en sauce au caramel, croustade à la rhubarbe-ananas
***3** Rôtissage par convection	350°F (177°C)	40 min.	Repas 3 : Côtelettes de porc aux groseilles et noix, pavé aux cerises
***4** Cuisson au four par convection	375°F (191°C)	45 min.	Repas 4 : Poulet frit aux herbes et pacanes, morceaux de pommes de terre, muffins à la rhubarbe avec compote de pommes
***5** Cuisson au four par convection	425°F (218°C)	20 min.	Repas 5 : Vivaneau rouge épicé, biscuits aux pacanes et gruyère
6 Rôtissage par convect.	325°F (163°C)	140°F (60°C)	Boeuf, saignant
7 Rôtissage par convect.	325°F (163°C)	155°F (68°C)	Boeuf, à point ou porc

TOUCHE/ RÉGLAGE DU FOUR	TEMP. DU FOUR	DURÉE DE CUIS-SON ou TEMP. SONDE	TYPE D'ALIMENTS ou DE REPAS
8 Rôtissage par convect.	325°F (163°C)	165°F (74°C)	Boeuf, bien cuit
9 Rôtissage par convect.	300°F (149°C)	135°F (56°C)	Jambon, cuit
0 Cuisson par convection	325°F (163°C)	160°F (71°C)	Plats en sauce
Préréglé, modifiable			
REPAS COMPLET CONVECT. Cuisson au four	170°F (75°C)	2 h	

* Voir d'abord le livre de recettes fourni avec le(s) four(s).

Utilisation :

Avant d'utiliser le programme Convect Full Meal (repas complet par convection), placer les aliments dans le four. Si la sonde de température est nécessaire, entrer la sonde dans l'aliment et connecter la sonde dans la prise. Voir d'abord la section "Sonde thermométrique".

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.
2. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
3. Appuyer sur la touche indiquée dans le tableau.

   Par exemple, les touches 1 à 0 ou CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt, le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours de la durée en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four inférieur. L'heure d'arrêt ne s'affichera que dans les programmes modifiables.

   Lorsque le programme est terminé, "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur. Si la fonction est activée, des signaux de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.
5. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou, sur certains modèles, LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four inférieur) lorsque la cuisson est terminée.

Réglage d'un programme :

Avant de régler un programme, commencer avec la température et la durée de cuisson appropriées à la viande ou au plat principal. Choisir les produits de boulangerie qui demandent une température semblable à celle de la viande ou du plat principal. Des variations de température de plus ou moins 25 à 50 degrés et de durée de cuisson de 10 à 15 minutes sont acceptables. Choisir les fruits et légumes en dernier.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.
2. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection).
3. Appuyer sur une touche de programme du four, par exemple BAKE (cuisson au four).
4. Utiliser les touches numériques pour entrer la température du four.
5. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
6. Utiliser les touches numériques pour entrer la durée de cuisson en heures et en minutes.

   ou

   Appuyer sur 0 pour une cuisson non minutée.
7. Appuyer sur CONVECT FULL MEAL (repas complet par convection) pour garder en mémoire

   ou

   Appuyer sur START (mise en marche) pour garder en mémoire et mettre tout de suite en marche le programme.

Conversion de la température de convection

(four simple, supérieur et, sur certains modèles, inférieur)

Les températures et les durées de cuisson par convection sont différentes de celles de la cuisson standard. Le four peut réduire automatiquement les températures et les durées de cuisson pour la cuisson par convection.

La conversion peut ne pas être exacte car les aliments sont regroupés en catégories générales. Afin d'assurer des résultats de cuisson idéale, le four incitera à faire la vérification des aliments à la fin de la période de cuisson minutée non différée. Utiliser le tableau suivant comme guide.

RÉGLAGE	TYPE D'ALIMENTS
PRODUITS DE BOULANGERIE	Biscuits, pains : à cuisson rapide, à levure; gâteaux : à étages, des anges; plats en sauce : entrées congelées, soufflés, biscuits, poisson.
VIANDES	Pommes de terre au four; poulet : entier et en morceaux; pain de viande; rôtis : porc, boeuf et jambon. *La dinde et la grosse volaille ne sont pas mentionnées car leur durée de cuisson varie.
AUTRES ALIMENTS	Aliments cuisinés : frites, pépites, bâtonnets de poisson, pizza; Tartes : fruits, au flan

Utilisation :

Lors de la conversion de la température de convection pour BAKED GOODS (produits de boulangerie) et OTHER FOODS (autres aliments), laisser le four préchauffer avant de mettre les aliments au four.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.
2. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie), MEATS (viandes) ou OTHER FOODS (autres aliments).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   "CHECK FOOD AT" (vérifier les aliments à) et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur.

   Quand la température réglée est atteinte et lorsque le four est préchauffé, un signal sonore se fera entendre (si activés). Ouvrir la porte et vérifier les aliments.
6. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou, sur certains modèles, LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation du four inférieur) si les aliments sont à point

   ou
7. Fermer la porte pour continuer la cuisson.
8. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou, sur certains modèles, LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four inférieur) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Mise en marche différée :

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

Avant de régler la mise en marche différée, s'assurer que l'horloge est à la bonne heure. Voir la section "Horloge". La mise en marche différée ne devrait pas être utilisée pour des aliments tels que pains et gâteaux car ils pourraient ne pas bien cuire.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.
2. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie), MEATS (viandes) ou OTHER FOODS (autres aliments).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la température de cuisson standard.
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson standard.
5. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure d'arrêt.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.

   "DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaîtront sur l'afficheur du four inférieur.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allumera automatiquement. Le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours de la durée en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four inférieur s'éteindra automatiquement et "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four.

   Lorsque activés, les signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux sonores de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.
8. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou, sur certains modèles, LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four inférieur) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Déshydratation

(four simple, supérieur et, sur certains modèles, inférieur)

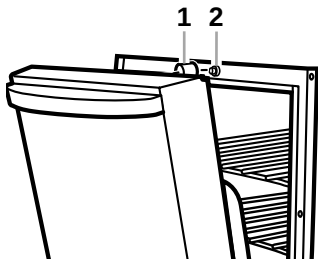
La déshydratation est une méthode de conservation des aliments qui enlève l'eau des aliments. Pour plus de renseignements, consulter un livre portant spécifiquement sur la déshydratation ou la conservation des aliments. Des grilles de déshydratation et une butée d'arrêt de porte du four sont nécessaires, mais ne sont pas fournies avec ce four. Pour commander, voir la section "Assistance ou Service".

Déshydratation :

Avant la déshydratation, préparer les aliments tel que recommandé dans la recette et disposer sur la ou les grille(s) de déshydratation. Placer les grilles tel qu'indiqué dans le tableau suivant. Voir la section "Positionment des grilles et des ustensiles de cuisson" pour une illustration.

NOMBRE DE GRILLES	POSITION DE LA (DES) GRILLE(S)
1	3
2	2 et 4
3	1, 3 et 5

Placer la butée de la porte du four au-dessus de l'interrupteur automatique de la lumière du four.



1. Butée de la porte du four
2. Interrupteur automatique de la lumière du four

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur CONVECTION BAKE (cuisson par convection) pendant 5 secondes.

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que 140°F (60°C). La température de déshydratation peut être réglée entre 100°F et 200°F (38°C et 95°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).
4. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou, sur certains modèles, LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four inférieur) lorsque la déshydratation est terminée.

Levée du pain

(four simple, supérieur et, sur certains modèles, inférieur)

La levée du pain prépare la pâte pour la cuisson en faisant agir la levure. Il est recommandé de faire lever la pâte deux fois.

Pour faire lever le pain :

Avant la première levée, placer la pâte dans un moule légèrement graissé et recouvrir de papier ciré, enduit de shortening. Placer sur la grille en position deux, puis placer la lèchefrite en position un. Voir la section "Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson" pour un dessin. Verser deux tasses (500 mL) d'eau bouillante dans la lèchefrite. Fermer la porte.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur BAKED GOODS (produits de boulangerie) pendant 5 secondes.

   L'afficheur indiquera 100°F (38°C).

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   Laisser la pâte monter jusqu'à doubler de volume, en vérifiant après 20-25 minutes. La durée de levée dépend du type et de la quantité de pâte. Voir le livre de recettes fourni avec ce four pour plus de renseignements.

Avant la deuxième levée, façonner la pâte, la placer dans des moules et la recouvrir légèrement de pellicule de plastique enduite de vaporisant à cuisson. Suivre les mêmes étapes que précédemment concernant la position de la grille, la lèchefrite, l'eau et les opérations. Avant de faire cuire, enlever la pellicule de plastique.

Sonde thermométrique

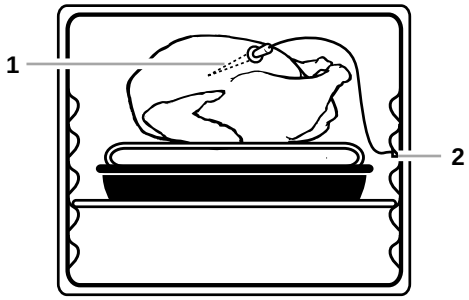
(fours simple et doubles seulement)

La sonde thermométrique mesure exactement la température interne de la viande, de la volaille et des plats en sauce et devrait être utilisée pour déterminer le degré de cuisson de la viande et de la volaille. Elle ne devrait pas être utilisée durant la cuisson au gril maximum et la cuisson économique, la cuisson au gril par convection, la déshydratation et la levée du pain.

Toujours déconnecter et retirer la sonde thermométrique du four lorsque les aliments sont enlevés du four.

Utilisation :

Avant l'utilisation, insérer la sonde dans le centre de la portion de viande la plus épaisse ou à l'intérieur de la cuisse ou de la poitrine de la volaille, en dehors des parties de gras ou de l'os. Placer les aliments au four et connecter la sonde thermométrique à la prise. Garder la fiche aussi loin que possible de la source de chaleur. Fermer la porte du four.



1. Sonde thermométrique
2. Prise de la sonde thermométrique

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur).
2. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température de sonde autre que 160°F (72°C). La sonde peut être réglée entre 130°F et 190°F (54°C et 88°C).
3. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE (cuisson par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle affichée.
4. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température du four choisie apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur tout au long de la cuisson.

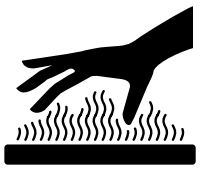
   "Lo" apparaîtra sur l'afficheur jusqu'à ce que la température interne des aliments atteigne 130°F (54°C). Ensuite l'afficheur indiquera les augmentations de la température de sonde par tranches de 5°.

   Lorsque la température de la sonde est atteinte, le four inférieur s'éteindra automatiquement et "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four.

   Si activés, les signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux sonores de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.
5. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt) ou UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Changement de la température de la sonde et réglage du four :

⚠AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Utiliser des mitaines de four pour retirer la sonde thermométrique.

Ne pas toucher l'élément du gril.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

1. Déconnecter la fiche de la sonde, reconnecter et fermer la porte du four.
2. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur).
3. Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température de la sonde autre que 160°F (72°C). La température de la sonde peut être réglée entre 130°F et 190°F (54°C et 88°C).
4. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE (cuisson par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle affichée.
5. Appuyer sur START (mise en marche).

   La température du four réglée apparaîtra sur l'afficheur du four tout au long de la cuisson.

   "Lo" apparaîtra sur l'afficheur comme température de la sonde jusqu'à ce que la température atteigne 130°F (54°C). L'afficheur indiquera alors les augmentations de la température de sonde par tranches de 5°.

   Lorsque la température de la sonde est atteinte, le four inférieur s'éteindra automatiquement et "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four inférieur.

   Lorsque activés, des signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux sonores de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.
6. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt) ou UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Cuisson minutée

⚠AVERTISSEMENT

Risque d'empoisonnement alimentaire

Ne pas laisser des aliments dans un four plus d'une heure avant ou après la cuisson.

Le non-respect de cette instruction peut causer un empoisonnement alimentaire ou une maladie.

La cuisson minutée permet au four d'être réglé pour s'allumer à une certaine heure du jour, cuire pendant un temps établi, et/ou s'arrêter automatiquement. La mise en marche différée ne doit pas être utilisée pour des aliments tels que les pains et gâteaux parce qu'ils peuvent ne pas bien cuire.

Réglage de la durée de cuisson :

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.
2. Appuyer sur BAKE (cuisson au four), CONVECTION BAKE (cuisson par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur START (mise en marche/entrer).

   L'heure de mise en marche, l'heure d'arrêt, le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours du temps en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four inférieur.

   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four inférieur s'arrêtera automatiquement et "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four.

   Si activés, les signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux sonores de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.
6. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four inférieur) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

Réglage de l'heure de cuisson et de l'heure d'arrêt [Delay Start] :

Avant le réglage, s'assurer que l'horloge est réglée à la bonne heure du jour. Voir section "Horloge".

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.
2. Appuyer sur BAKE (cuisson), CONVECTION BAKE (cuisson par convection) ou CONVECTION ROAST (rôtissage par convection).

   Appuyer sur les touches numériques pour entrer une température autre que celle qui est affichée.
3. Appuyer sur COOK TIME (durée de cuisson).
4. Appuyer sur les touches numériques pour entrer la durée de cuisson.
5. Appuyer sur STOP TIME (heure d'arrêt).
6. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l'heure du jour pour arrêter la cuisson.
7. Appuyer sur START (mise en marche).

   L'heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.

   "DELAY" (délai) et l'heure d'arrêt apparaîtront aussi sur l'afficheur du four inférieur.

   Lorsque l'heure de mise en marche est atteinte, le four s'allumera automatiquement. Le compte à rebours de la barre verticale et le compte à rebours du temps en minutes apparaîtront sur l'afficheur du four.

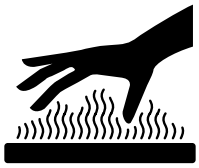
   Lorsque l'heure d'arrêt est atteinte, le four inférieur s'éteindra automatiquement et "End" (fin) apparaîtra sur l'afficheur du four.

   Si activés, des signaux sonores de fin de programme seront entendus. Par la suite, des signaux de rappel seront entendus à intervalles d'une minute.
8. Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four inférieur) ou ouvrir la porte du four pour effacer l'affichage et/ou arrêter les signaux sonores de rappel.

ENTRETIEN DU FOUR

Programme d'autonettoyage

⚠AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Ne pas utiliser de produits commerciaux de nettoyage de four dans le four.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures ou une maladie provenant de la respiration d'émanations dangereuses.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déménager les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Procéder à l'autonettoyage du four avant qu'il ne devienne très sale. Les saletés intenses nécessitent un nettoyage plus long et dégagent plus de fumée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer l'évent du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Voir la section "Évent(s) du four".

Préparation du four :

- Sortir la lèchefrite, la grille et les ustensiles de cuisson du four et, sur certains modèles, la sonde de température.
- Enlever tout papier d'aluminium du four qui risquerait de brûler ou de fondre et d'endommager le four.
- Sortir les grilles du four pour les garder brillantes et pour qu'elles glissent facilement. Si elles sont laissées dans le four, les placer aux positions de grille 2, 3 ou 4. Pour le schéma, voir «Positionnement des grilles et ustensiles de cuisson». Les grilles se décoloreront et glisseront plus difficilement. Voir "Nettoyage" pour plus de renseignements.
- Nettoyer manuellement l'intérieur de la porte et une zone de 1½ po (3,8 cm) sur le pourtour du cadre dans la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité. Cette section ne devient pas assez chaude au cours du programme d'autonettoyage pour pouvoir éliminer la saleté. Ne pas laisser l'eau, un nettoyant, etc. pénétrer dans les fentes sur le cadre de la porte. Nettoyer avec un chiffon humide.
- Essuyer toute saleté restante afin de réduire la fumée et éviter des dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer de légères taches blanches, des taches intenses ou des piqûres. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.

Comment fonctionne le programme :

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de fini luisant, des fissures minuscules et des sons saccadés.

Le programme d'autonettoyage utilise des températures très élevées, en brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Le four est préréglé pour un programme de nettoyage de 3 h 30 minutes, mais le temps peut être changé. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h 30 minutes pour des saletés légères et entre 3 h 30 minutes jusqu'à 4 h 30 minutes pour des saletés moyennes à abondantes.

Lorsque le four s'est complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

La lampe du four ne fonctionnera pas durant le programme d'autonettoyage.

Sur les modèles de fours doubles, l'autonettoyage ne peut être utilisé que sur un four à la fois. Si l'un des fours est réglé pour l'autonettoyage, il est impossible de régler ou de mettre en marche l'autre four.

Autonettoyage :

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).

   Appuyer sur les touches numériques pour établir une durée de nettoyage autre que 3 h 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 minutes et 4 h 30 minutes.

3. Appuyer sur START (mise en marche).

   La porte du four se verrouillera automatiquement. “DOOR LOCKED” (porte verrouillée) et l’heure de mise en marche et d’arrêt apparaîtront sur l’afficheur du four. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four soit refroidi.

   Lorsque le programme est terminé et le four est refroidi, “End” (fin) apparaîtra sur l’afficheur du four inférieur et “DOOR LOCKED” (porte verrouillée) s’effacera.

4. Appuyer sur n’importe quelle touche ou ouvrir la porte du four inférieur pour effacer l’affichage du four.

Pour différer l’autonettoyage :

Avant de différer la mise en marche de l’autonettoyage, s’assurer que l’horloge est réglée à la bonne heure du jour. Voir section “Horloge”. S’assurer également que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme ne commencera pas.

1. Sur les fours doubles seulement, appuyer sur UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

   Le symbole sur la cavité clignotera pour indiquer quel four a été choisi. Le symbole sur la cavité du côté gauche est celui du four supérieur, le symbole sur la cavité du côté droit est celui du four inférieur.

2. Appuyer sur CLEAN (nettoyage).
3. Appuyer sur les touches numériques pour établir une durée de nettoyage autre que 3 h 30 minutes. La durée de nettoyage peut être réglée entre 2 h 30 minutes et 4 h 30 minutes.
4. Appuyer sur STOP TIME (heure d’arrêt).
5. Appuyer sur les touches numériques pour entrer l’heure du jour pour l’arrêt.
6. Appuyer sur START (mise en marche).

   L’heure de mise en marche est automatiquement calculée et affichée.

   La porte se verrouillera automatiquement et "DOOR LOCKED" (porte verrouillée), "DELAY" (délai), et l’heure d’arrêt apparaîtront aussi sur l’afficheur. La porte ne se déverrouillera pas avant que le four soit refroidi.

   Lorsque l’heure de mise en marche est atteinte, le four inférieur s’allumera automatiquement.

   Lorsque le programme est terminé et le four est refroidi, “End” (fin) apparaîtra sur l’afficheur du four inférieur et “DOOR LOCKED” (porte verrouillée) s’effacera.

7. Appuyer sur n’importe quelle touche pour ouvrir la porte du four inférieur pour effacer l’affichage du four.

Pour arrêter le programme d’autonettoyage à tout moment :

Appuyer sur CANCEL OFF (annulation arrêt), UPPER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur) ou, LOWER OVEN CANCEL / OFF (annulation/arrêt du four supérieur). Si la température est trop élevée, la porte demeurera verrouillée. Elle ne se déverrouillera pas jusqu’à ce que le four inférieur soit refroidi.

Nettoyage

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s’assurer que toutes les commandes sont réglées à arrêt et que le four est froid. Toujours suivre les instructions sur l’étiquette des produits de nettoyage.

Le savon, l’eau et un linge doux ou une éponge sont suggérés en premier à moins d’avis contraire.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser des tampons à récurer garnis de savons, nettoyants abrasifs, crème à polir pour table de cuisson, tampons en laine d’acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout. Des dommages peuvent survenir.

Frotter dans le sens du grain pour éviter les dommages.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable (non inclus) :

  Voir la section “Assistance ou service” pour soumettre une commande.

- Détergent liquide ou nettoyant tout-usage :

  Rincer à l’eau propre et sécher avec un chiffon sans charpie.

- Vinaigre pour les taches d’eau dure.

EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

- Un nettoyant à vitre et des essuie-tout ou des tampons à récurer en plastique non abrasifs.

TABLEAU DE COMMANDE

Ne pas utiliser des nettoyants abrasifs, tampons en laine d’acier, chiffons de lavage rudes ou certains essuie-tout en papier. Des dommages peuvent survenir.

- Un nettoyant à vitre, un linge doux ou une éponge :

  Appliquer le nettoyant à vitre sur un linge doux ou une éponge, et non pas directement sur le tableau.

CAVITÉ DU FOUR

Ne pas utiliser les nettoyants à four commerciaux.

Les renversements d’aliments devraient être nettoyés lorsque le four est refroidi. Aux températures élevées, l’aliment réagit avec la porcelaine et des taches, éclats, piqûres ou marques blanchâtres peuvent survenir.

- Programme d’autonettoyage :

  Voir “Programme d’autonettoyage” en premier.

GRILLES DU FOUR

- Programme d’autonettoyage :

  Voir d’abord “Programme d’autonettoyage”. Les grilles se décoloreront et deviendront plus difficiles à glisser. Après le nettoyage, un léger revêtement d’huile végétale appliqué sur les glissières des grilles les aideront à mieux glisser.

- Tampon en laine d’acier

LÈCHEFRITE ET GRILLE

Ne pas nettoyer au programme d'autonettoyage.

- Nettoyant légèrement abrasif :

  Frotter avec un tampon à récurer mouillé.

- Solution de ½ tasse (125 mL) d'ammoniaque pour 1 gallon (3,75 L) d'eau :

  Laisser tremper pendant 20 minutes, ensuite frotter avec un tampon à récurer ou en laine d'acier.

- Nettoyant pour four :

  Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.

Émail de porcelaine seulement, non le chrome

- Lave-vaisselle

SONDE THERMOMÉTRIQUE

- Tampon à récurer en plastique
- Lave-vaisselle

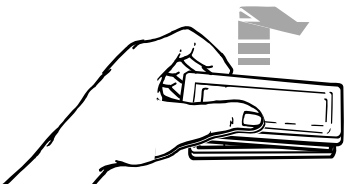
Lampes du four

Les lampes du four ont des ampoules halogènes de 12 volts, 5 watts. Elles s'allument lorsque la porte du four est ouverte. Elles ne fonctionneront pas durant le programme d'autonettoyage. Lorsque la porte est fermée, appuyer sur OVEN LIGHT (lampe du four) pour les allumer ou les éteindre.

Remplacement :

Avant le remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Interrompre le courant électrique.
2. Enlever le couvercle en verre des ampoules en saisissant le bord avant et en tirant.



3. Enlever l'ampoule de la douille.
4. Remplacer l'ampoule, replacer le couvercle de l'ampoule en le pressant sur la paroi du four.
5. Rétablir le courant.

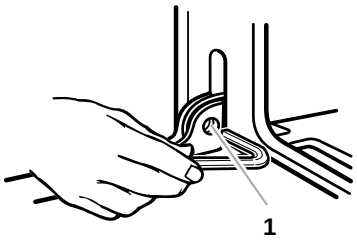
Porte du four

Il n'est pas nécessaire d'enlever la porte du four pour une utilisation normale. Toutefois, la porte peut s'enlever si nécessaire.

Avant d'enlever ou de replacer la porte, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four est froid. La porte du four est lourde. Utiliser les deux mains, ne pas soulever ou transporter la porte par la poignée; l'aide d'une autre personne est suggérée. Utiliser avec soin pour ne pas endommager le fini externe.

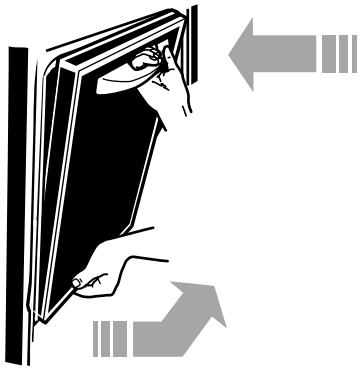
Enlèvement :

1. Ouvrir la porte du four complètement.
2. Insérer le petit bout de la cheville d'enlèvement de la porte, compris avec le four, dans les deux appuis de charnières de la porte. Deux clés Allen de 5⁄32 po (4 mm) ou deux clous de diamètre semblable peuvent être utilisés si les chevilles d'enlèvement de la porte ont été égarées. Ne pas enlever les chevilles pendant que la porte est retirée.



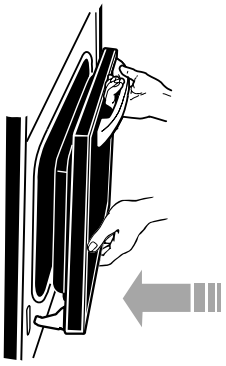
1. Insérer le petit bout de la cheville ici

3. Saisir la poignée sous la porte et fermer soigneusement la porte aussi loin qu'elle se fermera. Retirer la porte de la base.



Réinstallation :

1. S'assurer que les chevilles d'enlèvement de la porte n'ont pas été enlevées. Placer les pattes de charnière dans les fentes du cadre. Appuyer sur le coin inférieur pour s'assurer que les pattes de charnière sont bien enclenchées.



2. Ouvrir la porte complètement et enlever les chevilles d'enlèvement de la porte. Les conserver pour utilisation ultérieure.
3. Fermer la porte du four. Si la porte ne fonctionne pas librement, répéter le procédé.

DÉPANNAGE

Essayer les solutions suggérées ici d'abord afin d'éviter le coût d'une visite de service non nécessaire.

Rien ne fonctionne

- **Un fusible du domicile est-il grillé ou le disjoncteur est-il déclenché?**
  Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur.
- **La filerie de l'appareil convient-elle?**
  Voir instructions d'installation.

Le four ne fonctionne pas

- **La commande électronique du four est-elle correctement réglée?**
  Voir la section "Commande électronique du four".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
  Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur certains modèles, le verrouillage des commandes est-il réglé?**
  Voir la section "Verrouillage des commandes".
- **Sur certains modèles, le mode Sabbat est-il réglé?**
  Voir la section "Mode Sabbat".
- **Sur les modèles à deux fours, l'un a-t-il la fonction d'autonettoyage?**
  Quand un four est soumis à l'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé ou allumé.
- **Sur les modèles à deux fours, le four correct a-t-il été sélectionné?**
  Choisir d'abord UPPER OVEN (four supérieur) ou LOWER OVEN (four inférieur).

La température du four est trop élevée ou trop basse

- **Le calibrage de la température du four a-t-il besoin d'être ajusté?**
  Voir la section "Commande de la température du four".

L'afficheur indique des messages

- **L'affiche montre-t-il "PF", "PF id=27" ou "PF id=30"?**
  Une panne de courant est survenue. Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Sur certains modèles, régler de nouveau l'horloge si nécessaire. Voir la section "Horloge".
- **L'afficheur montre-t-il une lettre suivie par un chiffre?**
  Effacer l'affichage. Voir la section "Affichage(s)". Si le signal réapparaît, appeler le service. Voir la section "Assistance ou service".

Le programme d'autonettoyage ne fonctionne pas

- **La porte du four est-elle ouverte?**
  Fermer complètement la porte du four.
- **La fonction a-t-elle été entrée?**
  Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Sur certains modèles, une mise en marche différée du programme d'autonettoyage a-t-elle été réglée?**
  Voir la section "Programme d'autonettoyage".
- **Une mise en marche différée a-t-elle été réglée?**
  Voir la section "Cuisson minutée".
- **Sur les modèles de fours doubles, l'autonettoyage est-il utilisé sur l'un des fours?**
  Si l'un des fours est réglé à l'autonettoyage, l'autre four ne peut pas être réglé au programme d'autonettoyage.

Les résultats de cuisson au four ne sont pas les résultats prévus

- **L'appareil est-il d'aplomb?**
  Mettre l'appareil d'aplomb. Voir Instructions d'installation.
- **La température correcte est-elle réglée?**
  Vérifier doublement la recette dans un livre de recettes fiable.
- **Le calibrage de la température du four est-il réglé correctement?**
  Voir la section "Commande de la température du four".
- **Le four a-t-il été préchauffé?**
  Voir la section "Cuisson au four et rôtissage".
- **Le bon ustensile de cuisson a-t-il été employé?**
  Voir la section "Ustensiles de cuisson".
- **Les grilles sont-elles en bonne position?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles".
- **Existe-t-il une circulation d'air appropriée autour des ustensiles de cuisson?**
  Voir la section "Positionnement des grilles et des ustensiles".
- **La pâte est-elle distribuée également dans le plat?**
  Vérifier pour s'assurer que la pâte est à niveau dans le plat.
- **La durée appropriée de cuisson a-t-elle été utilisée?**
  Ajuster la durée de cuisson.
- **La porte a-t-elle été ouverte pendant la cuisson?**
  En ouvrant la porte pour vérifier la cuisson, la chaleur du four s'échappe, ce qui peut demander des durées de cuisson plus longues.
- **Les articles cuits au four sont-ils trop bruns à la base?**
  Déplacer la grille à une position plus élevée dans le four.
- **Les bords des croûtes à tarte ont-ils bruni trop tôt?**
  Utiliser du papier d'aluminium pour couvrir le bord de la croûte.

ASSISTANCE OU SERVICE

Avant de faire un appel pour assistance ou service, consulter la section "Dépannage". Ce guide peut vous faire économiser le coût d'une visite de service. Si vous avez encore besoin d'aide, suivre les instructions ci-dessous.

Lors d'un appel, veuillez connaître la date d'achat, le numéro de modèle et le numéro de série au complet de l'appareil. Ces renseignements nous aideront à mieux répondre à votre demande.

Si vous avez besoin de pièces de rechange

Si vous avez besoin de commander des pièces de rechange, nous vous recommandons d'employer uniquement des pièces spécifiées par le fabricant. Les pièces spécifiées par le fabricant conviendront bien parce qu'elles sont fabriquées avec la même précision que celle utilisée dans la fabrication de chaque nouvel appareil KITCHENAID®.

Pour obtenir des pièces spécifiées par le fabricant dans votre région, composer le numéro de téléphone de notre Centre d'interaction avec la clientèle ou avec le centre de service désigné de KitchenAid.

Pour des questions relatives aux produits, veuillez appeler sans frais le Centre d'interaction avec la clientèle de KitchenAid Canada : **1-800-461-5681** de 8 h 30 à 17 h 30 (HNE)

Nos consultants vous renseigneront sur les sujets suivants:

- Caractéristiques et spécifications sur toute notre gamme d'appareils électroménagers.
- Références aux marchands locaux.

Pour pièces, accessoires et service

Composer le **1-800-807-6777.** Les techniciens de service désignés par KitchenAid Canada sont formés pour remplir la garantie des produits et fournir un service après la garantie, partout au Canada.

Pour plus d'assistance

Si vous avez besoin de plus d'assistance, vous pouvez soumettre par écrit toute question ou préoccupation à KitchenAid Canada à l'adresse suivante :

Centre d'interaction avec la clientèle
KitchenAid Canada
1901 Minnesota Court
Mississauga, Ontario L5N 3A7

Veuillez inclure dans votre correspondance un numéro de téléphone où on peut vous joindre le jour.

GARANTIE DE TABLE DE CUISSON, FOUR ENCASTRÉ ET CUISINIÈRE KITCHENAID®

GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Pendant un an à partir de la date d'achat, lorsque ce produit est utilisé et entretenu conformément aux instructions fournies avec le produit, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant et la main-d'oeuvre pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

GARANTIE COMPLÈTE DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT

Sur les cuisinières et tables de cuisson électriques, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant et la main-d'oeuvre pour tout élément électrique pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

Sur les cuisinières et tables de cuisson à gaz, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant et la main-d'oeuvre pour tout brûleur pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

Sur les cuisinières et fours encastrés, de la deuxième à la cinquième année inclusivement à partir de la date d'achat, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant et la main-d'oeuvre du système de commandes transistorisées pour la correction des vices de matériaux ou de fabrication. Les réparations doivent être effectuées par un établissement de service désigné par KitchenAid.

GARANTIE LIMITÉE DE LA SIXIÈME À LA DIXIÈME ANNÉE INCLUSIVEMENT

Sur les cuisinières et fours encastrés seulement, de la sixième à la dixième année inclusivement à partir de la date d'achat, KitchenAid paiera pour les pièces spécifiées par le fabricant pour la cavité du four/et l'intérieur de la porte en porcelaine si les pièces rouillent par suite de vices de matériau ou de fabrication.

KitchenAid ne paiera pas pour:

1. Les visites de service pour rectifier l'installation de votre appareil ménager, montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil ou remplacer des fusibles, rectifier le câblage électrique du domicile ou remplacer des ampoules d'éclairage.
2. Les réparations lorsque l'appareil est utilisé à des fins autres que l'usage unifamilial normal.
3. Le ramassage et la livraison. Votre appareil ménager est conçu pour être réparé à domicile.
4. Les dommages imputables à : accident, modification, usage inapproprié, abus, incendie, inondation, mauvaise installation, actes de Dieu, ou utilisation de produits non approuvés par KitchenAid Canada.
5. Les réparations aux pièces ou systèmes résultant de modifications non autorisées faites à l'appareil.
6. Le coût des pièces de rechange ou de la main-d'oeuvre de réparation pour les appareils utilisés en dehors du Canada.
7. Les frais de voyage ou de transport pour les clients qui habitent dans des régions éloignées.
8. Tous frais de main-d'oeuvre au cours de la période de garantie limitée.

KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DE DOMMAGES SECONDAIRES OU INDIRECTS.

Certains provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects par conséquent, cette exclusion ou limitation peut ne pas s'appliquer dans votre cas. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques, et vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'une province à une autre.

Cette garantie ne s'applique pas en dehors du Canada. Contacter le vendeur autorisé KitchenAid pour savoir si une autre garantie s'applique.

Si vous avez besoin de service, voir d'abord la section "Dépannage". Après avoir vérifié la section "Dépannage", une aide additionnelle peut être trouvée en vérifiant la section "Assistance ou Service" ou en téléphonant au Centre d'interaction avec la clientèle KitchenAid, **1-800-461-5681**. Pour pièces, accessoires, installation et service composer le **1-800-807-6777**.

5/00

Conservez ce manuel et votre reçu de vente ensemble pour référence ultérieure. Pour le service sous garantie, vous devez présenter un document prouvant la date d'achat ou d'installation.

Inscrivez les renseignements suivants au sujet de votre appareil pour mieux obtenir assistance ou service en cas de besoin. Vous devrez connaître les numéros complets de modèle et de série. Cette information est donnée sur la plaque signalétique des numéros de modèle et de série, située sur votre appareil tel qu'indiqué dans la section "Pièces et caractéristiques".

Nom du marchand _____

Adresse _____

Numéro de téléphone _____

Numéro de modèle_____

Numéro de série _____

Date d'achat_____

4451953B 9/00

© 2000. Tous droits réservés. ® Marque déposée/Marque de Commerce de KitchenAid, U.S.A., Emploi licencié par KitchenAid Canada Imprimé aux É.-U.